

2022「フードビジネス学」開講日程

夏季期間(2022. 8. 23～9. 5)

単元	講師名（所属）	単元タイトルと概要	日程	講義室
1	伊東秀之 (岡山県立大学保健福祉学部栄養学科)	【フードビジネス学 はじめに 講義の概要】 フードビジネス学の概要、授業の進め方、注意事項などの説明。 【6次産業化を目指したザクロの研究開発】 企業との共同研究により、ザクロの機能性ポリフェノール成分の特定および機能性の評価を通じて商品化に向けた研究開発例を紹介する。	8月23日（火） 12:40-14:10	8904
2	山下広美 (岡山県立大学保健福祉学部栄養学科)	【岡山県の農水産物資源の機能性評価と利用「瀬戸内海の養殖マガキの栄養と特徴」】 岡山県の水産物資源として重要なマガキについて、その機能性と利用について瀬戸内海の他の地域や世界のマガキと比較しながら、企業との共同研究成果を紹介する。	8月23日（火） 14:20-15:50	8904
3	赤木収二 (中国学園大学現代生活学部人間栄養学科)	【フードビジネスにおける危機管理～食品による有害事象～食物アレルギーを中心に】 フードビジネスにおいては、提供された食物、食品が関与する有害事象の発症は、大きなリスク因子である。本授業では、食品・商品による有害事象のうち、食品アレルギーの臨床的事項を中心に学んだ後、フードビジネスを展開する際の留意点について考えてみたい。	8月23日（火） 16:00-17:30	8904
4	林 泰資 (ノートルダム清心女子大学人間生活学部食品栄養学科)	【コーヒー香気の機能性に関する企業との共同研究】 食品の付加価値を見つけることは食品開発の基本である。本講義では、世界中で愛飲されているコーヒーの香気に着目し、その機能性を見いだすために進行中の共同研究について紹介する。	8月25日（木） 12:40-14:10	8904
5	仲田 正 (カモ井食品工業株式会社)	【実際の商品開発から販売までの流れ】 あなたは食に何を求めていますか？エネルギー、健康、美味しさ？当たり前の安心、安全は、メーカーのたゆまぬ努力の継続と改善により作られ、分業化された様々な人々により消費者まで届けられています。	8月25日（木） 14:20-15:50	8904
6	小田賢司 (岡山県農林水産総合センター生物科学研究所)	【モモ新品種の開発研究】 岡山の特産品であるモモに関する話題や、ブランド力のある新品種の効率的育成を実現するために取り組んでいる研究について紹介する。	8月26日（金） 12:40-14:10	8201
7	西山修司 (生活協同組合おかやまコープ)	【「食・農・環境を通じた持続可能性を考える」～消費者・生産者がつながり創る持続可能な社会～ おかやまコープの地産地消、食と農を守る取り組み】 日本が抱える食料や農業の現状と問題と日本の生活協同組合やおかやまコープが取り組んでいる事例、消費者のニーズに応えおかやまコープが取り組んでいるマーチャндаイジング（MD）を紹介。	8月26日（金） 14:20-15:50	8201
8	神崎 浩 (岡山大学大学院環境生命科学研究科)	【発酵食品ビジネス学入門】 発酵食品微生物による二次代謝産物の高機能化研究の紹介と食品産業と大学との共同研究事例の紹介を行う。	8月26日（金） 16:00-17:30	8201
9	金子明裕 (岡山理科大学ワイン発酵科学センター)	【日本の酒類とワイン産業】 日本の酒類産業の中でワインの位置づけとどのように発展してきたか。酒類の評価方法やワインからはじまった機能性食品についても紹介します。	9月5日（月） 14:20-15:50	8904
10	三宅剛史 (岡山県産業労働部産業振興課)	【清酒製造における品質の本質】 清酒の品質と市場の関係性の観点から、公設試験研究機関が行う県内清酒製造業に対する技術支援の必要性とその意義について、技術力向上の裏側も含め紹介します。	9月5日（月） 16:00-17:30	8904

冬季期間(2022. 12. 22～2023. 1. 6)

単元	講師名（所属）	単元タイトルと概要	日程	講義室
11	田中晃一 （岡山県立大学保健福祉学部栄養学科）	【岡山県産発酵微生物を活用した地域特産品の開発】 岡山県内の自然環境から分離した発酵微生物を利用した新商品の開発事例について紹介する。	12月22日（木） 12:40～14:10	8904
12	吉金 優 （ノートルダム清心女子大学人間生活学部食品栄養学科）	【地域食品の高付加価値化を目指した取り組み】 食品開発する上で、食品素材の差別化および高付加価値化を意識することが重要である。地場の食品企業や行政との共同研究により、地域素材を科学的に分析した事例について紹介する。	12月22日（木） 14:20～15:50	8904
13	住吉和子 坂野純子 （岡山県立大学保健福祉学部看護学科 岡山県立大学保健福祉学部現代福祉学科）	【NBR（nature based rehabilitation）ガーデンから農福連携、コミュニティビジネスへの展開に向けた取り組み】 国立スウェーデン農業科学大学の研究事例をもとに、県内の事業所、研究者と連携した本学キャンパスのNBRガーデンにおける農福連携、食育、コミュニティビジネスに向けた取り組みを紹介する。	12月23日（金） 12:40～14:10	8904
14	伍賀 弘 （全国農業協同組合連合会 岡山県本部）	【くだもの王国おかやまの「歴史」と「未来」】 JAグループとは。岡山の特産物の実需者評価と課題。岡山の特産物の今後の展望と戦略。	12月23日（金） 14:20～15:50	8904
15	川俣 昌大 （岡山理科大学ワイン発酵科学センター）	【ブドウ・ワインビジネス】 ワイン用ブドウ栽培とワイン醸造について解説し、日本におけるブドウとワインビジネスについて学びます。	1月6日（金） 12:40～14:10	8904
16	田村光佳 （岡山県農林水産総合センター普及連携部普及推進課）	【岡山県における果樹栽培の特徴と産地の現状】 岡山県のくだものについて、もも、ぶどうを中心に品種や栽培の特徴を解説する。	1月6日（金） 14:20～15:50	8904